



# Spaghetti Carbonara mit Sahne

Zeit gesamt  
🕒 25min

Zubereitungszeit  
🕒 15min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Spaghetti            | 500 g |
| Salz                 |       |
| Petersilie, frisch   | 10 g  |
| Parmesan             | 100 g |
| Zwiebeln, gelb       | 1 St. |
| Kochschinken         | 200 g |
| Butter               | 20 g  |
| Schlagsahne          | 400 g |
| Erbsen, tiefgefroren | 200 g |
| Speisestärke         | 2 EL  |
| Pfeffer, schwarz     |       |
| Muskatnuss, gemahlen |       |

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf, Monsieur Cuisine

1. In einem Topf etwa 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Spaghetti im kochendem Wasser ca. 9 Min. bissfest kochen. Anschließend abgießen und kurz abtropfen lassen.
2. Petersilie waschen und Blätter von den Stielen zupfen. In den Mixbehälter Petersilie geben und 5 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Gehackte Petersilie umfüllen. In den Mixbehälter Parmesan geben und 7 Sek./Stufe 8 zerkleinern und umfüllen. Mixtopf säubern.
3. Zwiebel halbieren und schälen. Kochschinken in etwa 2 cm lange Streifen schneiden. In den Mixbehälter Zwiebel geben und 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Butter zugeben und 3 Min./100 °C/Stufe 1 erhitzen. Sahne, Erbsen und Schinken zugeben und 7 Min./80 °C/Stufe 1 erwärmen.
4. Inzwischen in einer Schüssel Speisestärke mit etwas Wasser verrühren. Speisestärke und Parmesan in den Mixtopf geben und 4 Min./80 °C/Stufe 1 erhitzen.
5. Schinken-Sahne-Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Spaghetti mit Schinken-Sahne-Sauce auf Teller anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 812 kcal |
| Kohlenhydrate  | 109 g    |
| Eiweiß         | 39 g     |
| Ballaststoffe  | 1 g      |
| Fette          | 24 g     |